ALDI ízvilág

GRILLEZNI ÉLMÉNY, ÉLVEZET!



ÍZLÉS DOLGA

A grillkedvelők ízlésvilága különböző, ahogy a receptjeink is. Adjuk át magunkat a grillezés örömének!

TŰZBE HOZZUK!

Az első napsugarak nemcsak a tavasz hírnökei, az étvágyunkat is meghozzák. Elő a grillel, parázsra az ételekkel!

ALDI

bevezető

VÉGRE ITT A GRILLSZEZON!

Kizöldült a természet, tombol a tavasz, és a nap is szikrázóan süt – egy hamisítatlan grillmester számára ez csak egyvalamit jelenthet: elő a kerti bútorokkal és a grillsütővel, kezdődjék a grillszezon!
A faszénen sülő hús illata, egy pohár finom ital, jókedv és sok-sok beszélgetés. A grillezés baráti körben az igazi, ráadásul valójában kert sem kell hozzá, hiszen egy kis udvaron, teraszon is csodás partit rendezhetünk.
Sertéssült, kolbászok, szárnyasok, halak, zöldségek és gyümölcsök – grillezni ezerféle finomságot lehet, a választék szinte határtalan! A faszénen grillezett ételeknek a különleges, fantáziadús pácok és fűszerek adnak ellenállhatatlan ízt.
Az ALDI mindent megtesz a kezdő, haladó és profi grillmesterekért: üzleteinkben a sokféle grillre való alapanyag és fűszer mellett a grilleszközökig mindent megtalál, amire szüksége lehet.
Kezdő grillezőknek néhány könnyen elkészíthető grillrecepttel kedveskedünk. A haladóbbakat arra biztatjuk, hogy kísérletezzenek minél többféle hússal, zöldséggel, hallal, gyümölccsel vagy különleges grillezési módszerekkel. Komoly profit tisztelhetünk Önben? Bízunk benne, hogy receptjeinkkel Önt is megihletjük.
Ismeri a grillezés három legfontosabb szabályát? Elsőként: válasszon mindig kifogástalan alapanyagokat! Az ALDI-ban kiváló minőségű húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök közül válogathat, de fűszereink és szószaink is nagyszerű választásnak bizonyulnak! A második szabály: a gondos, precíz grillezés hozza meg az eredményt! Figyeljen a részletekre! A harmadik szabály: szárnyaljon a fantáziája! Alkosson új ízeket, saját, titkos grillpácokat, fűszerkeverékeket! Kápráztassa el vendégeit fenomenális grillételekkel!
A következőkben néhány izgalmas receptet mutatunk be, reméljük, hogy a vegetáriánusoktól a húsimádókig mindenki megtalálja köztük kedvencét! Olvassa el ötleteinket, merítsen ihletet és grillezzen minél többet! Ne felejtse el, hogy a grillrácson, parázson sült, tápláló és változatos finomságok nemcsak ízletesek, hanem egészségesebbek is! Verőfényes napsütést, kellemes társaságot és csodálatos grillpartikat kívánunk!

Élményekkel teli grillezést kívánunk!

Az Ön ALDI csapata



17



10



tartalom



IMPRESSZUM: A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., 2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.
A kiadásért felelős személy Bernhard Haider ügyvezető igazgató, a szerkesztésért felelős személy Marietta Schorn cégvezető.

GRILLKEDVELŐK TÍPUSAI

GRILLEZNI ÉLMÉNY, ÉLVEZET!

PARÁZSLATOS DOLOG!



ÉPPEN AZ ELSŐ TAVASZI NAPSUGARAKAT ÉLVEZZÜK A TERASZON, AMIKOR HIRTELEN MEGCSAPJA AZ ORRUNKAT A FASZÉNEN KÉSZÜLŐ ÉTELEK ILLATA: ITT A GRILLSZEZON! EZ A KÜLÖNLEGES ILLAT OLYAN FINOM, CSÁBÍTÓ...
ADJUK ÁT MAGUNKAT A GRILLEZÉS ÖRÖMÉNEK!

A grillezés mára már többet jelent, mint egy egyszerű szabadban sütés: igazi örömünnep, amelynek minden pillanatát élvezzük, az ételek megálmodásától az előkészületeken át a vidám, felszabadult közös sütögetésig. Nyugodtan állíthatjuk: a grillezés ma már egyre több ember számára vált komoly szenvedéllyé.

A GRILLEZÉS TUDOMÁNY

Az igazi grillfanatikusok nagy becsben tartják, különös gonddal használják és ápolják készülékeiket, legyen az egy egyszerű lemezdoboz vagy egy modern készülék, számos különleges funkcióval, tárolóhellyel, polccal és kiegészítővel. Számtalan internetes oldal és blogok sora foglalkozik a helyes készülékválasztással, a legjobb húsfajtákkal vagy az ideális grillezési hőmérséklettel. A fórumokon az önjelölt szakértők mellett valódi grillmesterekkel is találkozhatunk. Ám praktikus tippeket, recepteket és inspirációt az aldi.hu oldalon is szerezhetünk.

A GRILLEZÉS ÖRÖMÜNNEP

Mára az átlagos grillezők közül is egyre többen lépnek ki a komfortzónájukból, az unalomig ismert karaj-kolbász-saláta háromszögből. Sokan napokkal előre összeállítják a menüsorokat, a hozzávalók listáját, megtervezik a dekorációt, és az italokat is gondosan az egyes fogásokhoz igazítják. Amikor végre elérkezik a nagy nap, az a grillrajongók számára olyan, mint egy régóta várt ünnep. A szabadban sütés szerelmesei minden más program helyett képesek grillezni, és ahogy mondják: alkalom szüli a grillpartit! Családi körben, barátokkal, édes kettesben: a grillezés komoly hobbivá vált, de nem kell, hogy drága mulatság legyen, hiszen itt van nekünk az ALDI! A különféle grilleszközöktől a válogatott húsfajtákon át a szószokig, mártásokig és a salátákhoz való kiváló, friss hozzávalókig mindent beszerezhet nálunk. Várjuk üzleteinkben!

ÍZLÉS DOLGA!

Apropó hozzávalók: nemcsak a grillezés, hanem az ízlésünk is sokat formálódott az idők folyamán. A folyamatosan bővülő kínálatnak és a táplálkozási szokások változásának köszönhetően megjelentek a grillkedvelők különböző típusai is. A legnépesebb csoport természetesen még mindig a húsimádóké, de ma már ők is a változatos fogásokra szavaznak. Egyre többen vannak azok, akik a grillezett zöldségekért rajonganak és szívesen lemondanak a húsról, megint mások a grillezés során is az édességek iránti szenvedélyüknek hódolnak.
A továbbiakban a grillkedvelők típusaival ismerkedhetünk meg. Figyelem! A besorolás játékos, senki ne sértődjön meg, ha egy vidám leírásban magára ismer!

GRILLKEDVELŐK TÍPUSAI

1. TÍPUS: EXTRAVEGÁN

Szigorú elvek szerint grillez, csakis növényi eredetű összetevőket használ és másokat is erre biztat. Ha néha mégis a régi, ragadozó élete jut eszébe és megkóstolna valamit a tiltott kedvencek közül, erős marad és inkább elkészíti annak ízletes és kreatív, vegán változatát - vegán barátai nagy örömére. Majd büszkén zsebeli be a tökéletes grillkölteményekért járó gratulációkat.

2. TÍPUS: SZUPERVEGA

A ropogós zöldségek, saláták megszállottja, gondolkodás nélkül otthagyja a szaftos húsokat. Ő a „növényekkel suttogó", aki bármely zöld növényből mindeddig ismeretlen aromákat csalogat elő. Rafinált, húsmentes kreációival még a legeltökéltebb húsevőket is meg tudja győzni, sőt néhányukat akár át is térítheti.

3. TÍPUS: GRILLBAJNOK

Bármilyen grillkihívással bátran szembenéz. Mottója: nincs lehetetlen! Célja, hogy mindenkinek bebizonyítsa tudását. Egy hagyományos hússzeletet bárki el tud készíteni, ő azonban a grillolimpia csúcsaira tör, profi szókincsével és eszköztárával avatja be ámuló közönségét a grillezés titkaiba.

4. TÍPUS: HÁZIAS

Kizárólag a nyers hozzávalókat vásárolja meg, és pedánsan mindent saját maga készít el, legyen az húspác, fűszervaj vagy baguette. Hiszi és vallja, hogy az égvilágon mindent házilag kell elkészíteni, mert úgy sokkal finomabb. Nála ez becsületbeli ügy.

5. TÍPUS: ÉDESSZÁJÚ

A grillezők között édesszájúak is vannak, és ahogy mindig, a grillpartin is csokoládéról álmodoznak. Grillkolbász? Oldalas? Ugyan már! Az édesszájú kedvenc menüsora: gyümölcsnyársak, fagylalt, jégkrém. Tömény-telen mennyiségű csokoládéval.

A következő oldalakon minden típusnak kínálunk néhány különleges receptet, amelyet akár a legközelebbi grillpartin el is készíthetnek.



HOZZÁVALÓK:

A „MAGIC DUST RUB" FŰSZERKEVERÉKHEZ:
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál LE GUSTO csemege fűszerpaprika
- 1 teáskanál LE GUSTO őrölt fűszerkömény
- 1 teáskanál LE GUSTO egész fűszerkömény
- 1 evőkanál LE GUSTO kakukkfű
- ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
- ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A GRILLPÁCHOZ:
- 2 evőkanál LOMEE ketchup
- 1 evőkanál LOMEE rotisseur mustár
- 1 evőkanál ASIA szójaszósz
- 1 evőkanál CASTELLO olívaolaj
- 1/4 citrom
- 5 g friss petrezselyem
- 5 g friss rozmaring

A HAGYMAKARIKÁKHOZ:
- 1 nagy fej vöröshagyma
- kevés „Magic Dust Rub" fűszerkeverék
- 200 g szeletelt bacon

A SERTÉSKARAJHOZ:
- 800 g HÚSMESTER szeletelt sertéskaraj
- kevés „Magic Dust Rub" fűszerkeverék
- kevés grillpác

SERTÉSKARAJ
szalonnás hagymakarikákkal

ELKÉSZÍTÉS:

„MAGIC DUST RUB" FŰSZERKEVERÉK: A fokhagymagerezdeket meghámozzuk és fokhagymanyomón áttörjük. Sóval elkeverjük, majd kb. 5 percig állni hagyjuk. A többi fűszert hozzáadjuk, és összedolgozzuk.

GRILLPÁC: A ketchupot, a mustárt, a szójaszószt és az olívaolajat alaposan összekeverjük. A citromhéjat lereszeljük, a petrezselymet és a rozmaringot nagyon finomra aprítjuk. A páchoz keverjük, és hűtőben legalább 1 órát állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek.

HAGYMAKARIKÁK: A hagymát meghámozzuk és 2 cm vastag karikákra vágjuk. A 12 legnagyobb karikát használjuk fel, a többi hagymát félretesszük egy másik ételhez. A hagymakarikákat bekenjük a „Magic Dust Rub" fűszerkeverékkel, és egy-egy baconszeletbe tekerjük, majd a grillen mindkét oldalukon kb. 4 percig sütjük.

SERTÉSKARAJ: A karajszeleteket röviddel a grillezés előtt ízesítjük a „Magic Dust Rub" fűszerkeverékkel. A húsokat mindkét oldalukon kb. 2 percig grillezzük. Ezután bekenjük az elkészített grillpáccal, és mindkét oldalukat ismét grillezve készre sütjük.

kb. 90 perc + 60 perc pihentetés | **közepes** | **4 főre**

HOZZÁVALÓK:
1 darab padlizsán
2 darab paradicsom
2 csomag CARLONI mozzarella
20 g CARLONI pesto genovese (bazsalikomos)
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
fogvájó

① MOZZARELLÁS-PADLIZSÁNOS CSOMAGOCSKÁK

ELKÉSZÍTÉS:
A padlizsánt hosszában kb. 0,5 cm vastag szeletekre vágjuk, konyhai papírtörlőre fektetjük, enyhén megsózzuk, és kb. 5 percig állni hagyjuk. Közben felszeleteljük a mozzarellákat, ízlés szerint sózzuk és a szeletelt paradicsommal beborítjuk. Végül a pestót eloszlatjuk a paradicsomon. Két padlizsánszeletet keresztben egymásra helyezünk, a közepükre egy-egy paradicsomos mozzarellaszeletet teszünk, kis csomaggá hajtjuk, és egy fogvájó segítségével rögzítjük. Grillen mindkét oldalát kb. 3 percig sütjük.

kb. 40 perc **közepes**
4 főre



HOZZÁVALÓK:
200 g koktélparadicsom
20 g porcukor
1 darab AZON MELEGÉBEN rusztikus baguette
50 g HAPPY HARVEST fenyőmag
2 evőkanál CASTELLO olasz ecet (Aceto Balsamico IGP)
30 ml CASTELLO olívaolaj
2 evőkanál HAPPY HARVEST nádcukor
1 gerezd fokhagyma
200 g rukkola
kb. 25 g ALMARE SEAFOOD szardellafilé
kevés CASTELLO olívaolaj a sütéshez
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

② OLASZ KENYÉRSALÁTA SZARDELLÁVAL

ELKÉSZÍTÉS:
A koktélparadicsomokat félbevágjuk és egy hőálló tálba helyezzük. Jól megszórjuk porcukorral, és a cukrozott paradicsomokat kb. 15 perc alatt a sütőben 220 °C-on (légkeverés) karamellizáljuk, majd az ecettel meglocsoljuk. Közben a baguette-t 1,5 cm vastagságú szeletekre vágjuk, és egy serpenyőben kevés olívaolajon aranybarnára pirítjuk, majd kis darabokra tépkedjük.
A fenyőmagot serpenyőben zsiradék nélkül megpirítjuk. Az olívaolajat, a nádcukrot, a karamellizált paradicsomok levét, 5 darab karamellizált paradicsomot, sót és borsot, valamint az aprított fokhagymagerezdet egy magas falú edényben botmixer segítségével pürésítjük. Szükség esetén az öntetet még kevés vízzel vagy olívaolajjal hígíthatjuk.
A megmosott rukkolát a baguettekockákkal, a sült paradicsommal, a szardellával és a fenyőmaggal együtt egy nagy tálban, az öntettel meglocsolva tálaljuk.

kb. 45 perc **közepes**
4 főre



HOZZÁVALÓK:
2 evőkanál MILFINA teavaj
2 evőkanál CASTELLO olívaolaj
1 fej karfiol
1/8 l zöldségalaplé LE GUSTO zöldségleves-kockából
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só

③ GRILLEZETT KARFIOL

ELKÉSZÍTÉS:
A karfiolt bedörzsöljük a meleg vaj és az olívaolaj keverékével, majd egy alumínium grilltálcán kb. 180 °C-os hőmérsékletű grillre helyezzük, és kb. 30 percig sütjük. Közben folyamatosan kevés zöldségalaplevet töltünk a grilltálcába, amíg a karfiol kívül aranybarna színt kap. A karfiolból éles kés segítségével szeleteket vágunk, és ezeket ízlés szerint sózzuk.

kb. 40 perc **könnyű**
4–6 főre



SÜLT BURGONYA
tzatzikivel és görög tofuval

HOZZÁVALÓK:

A SÜLT BURGONYÁHOZ:
4 nagy burgonya
kevés CASTELLO olívaolaj
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors
FOLIO alufólia

A TZATZIKIHEZ:
1/2 kígyóuborka
1 gerezd fokhagyma
100 g szójajoghurt
1 evőkanál CASTELLO olívaolaj
kevés citromlé
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A TOFUHOZ:
50 g CUCINA NOBILE szárított paradicsom
5 g friss oregánó
50 g LYTTOS görög zöld olívabogyó
1 kis fej vöröshagyma
1 evőkanál CASTELLO olívaolaj
2 evőkanál ARANYKALÁSZ panírmorzsa
400 g tofu
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

SÜLT BURGONYA: A burgonyákat megmossuk, olívaolajjal bedörzsöljük, sóval és borssal fűszerezzük. Alufóliába csomagoljuk, és kb. 1 órán át grillezzük.

TZATZIKI: Az uborkát kimagozzuk, nagylyukú reszelőn lereszeljük, majd megsózzuk. Körülbelül ½ órát állni hagyjuk, amíg levet ereszt, majd alaposan kinyomkodjuk.
A fokhagymagerezdet meghámozzuk, finomra vágjuk és a reszelt uborkával összekeverjük. Hozzáadjuk a joghurtot, az olajat és pár csepp citromlevet, majd legalább 1 órát állni hagyjuk. Végül sóval és borssal ízesítjük.

TOFU: A hagymát meghámozzuk, apró kockákra vágjuk, majd olívaolajon megfonnyasztjuk. A durvára aprított szárított paradicsomot, az oregánót és az olívabogyót hozzákeverjük, végül a morzsát is hozzáadjuk, majd a masszát sóval és borssal ízesítjük. A tofut 1 cm vastagságúra szeleteljük, és mindkét oldalát kb. 3 perc alatt megsütjük a grillen. Ezután tetejére halmozunk az oregánós-olívabogyós krémből, és lefedve még kb. 2 percig sütjük.

kb. 100 perc | közepes | 4 főre | vegán



GRILLEZETT POLENTASZELETEK
szívsalátával és petrezselymes gremolatával

HOZZÁVALÓK:

A SZÍVSALÁTÁHOZ:
2 darab szívsaláta
1 friss rozmaringág
5 g metélőhagyma
1 evőkanál virágméz
2 evőkanál CASTELLO olasz ecet (Aceto Balsamico IGP)
1 evőkanál CASTELLO olívaolaj
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A PETREZSELYMES GREMOLATÁHOZ:
½ csokor petrezselyem
1 gerezd fokhagyma
1 darab NATUR AKTIV bio citrom reszelt héja
8 evőkanál CASTELLO olívaolaj
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A POLENTASZELETEKHEZ:
1/2 l zöldségalaplé LE GUSTO zöldségleveskockából
60 g MILFINA teavaj
120 g polenta
2 darab bio tojás sárgája
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

ROZMARINGOS SZÍVSALÁTA: A szívsalátákat hosszában elfelezzük. A zöldfűszereket finomra aprítjuk, a méz, az ecet, az olívaolaj, só és bors hozzáadásával öntetet készítünk. A salátát az öntetbe forgatjuk, majd kb. 2 percig a grillen átmelegítjük.

PETREZSELYMES GREMOLATA: A petrezselymet és a fokhagymagerezdet finomra aprítjuk, hozzáadjuk a reszelt citromhéjat és olívaolajjal gazdagon meglocsoljuk. Az összetevőket alaposan elkeverjük, amíg egy sűrű masszát kapunk, végül sóval és borssal ízesítjük.

POLENTASZELETEK: A zöldségalaplevet a vajjal felforraljuk, hozzákeverjük a polentát, és folytonos keverés mellett hagyjuk megduzzadni. Sózzuk, borsozzuk. A tojássárgákat a kihűlt masszába dolgozzuk, majd egy sütőpapírral bélelt lemezen 2 cm vastagságban szétterítjük, így hagyjuk teljesen kihűlni. A polentát négyzetekre vágjuk, és alumínium grilltálcába téve grillen megpirítjuk.

kb. 60 perc | **könnyű** | **4 főre** | **vegetáriánus**



HAMBURGER
grillezett zöldségekkel és sült burgonyával

HOZZÁVALÓK:

A HÚSPOGÁCSÁHOZ:
- 700 g marha darálthús
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 3 evőkanál CASTELLO olívaolaj
- 1/2 kávéskanál LE GUSTO őrölt fűszerkömény
- 1/2 kávéskanál LE GUSTO csemege fűszerpaprika
- ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
- ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors
- 70 g CUCINA NOBILE olasz kemény sajt (reszelt Grana Padano)
- 1 darab bio tojás

A GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKHEZ:
- 1 fej vöröshagyma
- 1/2 cukkini
- 1/4 padlizsán
- 1 darab piros kaliforniai paprika
- 1 darab sárga kaliforniai paprika
- 1/2 édeskömény
- 1 gerezd fokhagyma
- 1-2 evőkanál CASTELLO olívaolaj
- 2 szelet gyömbér
- friss bazsalikom
- ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, chilipehely
- ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
- 4 darab TASTE OF AMERICA hamburgerzsemle

ELKÉSZÍTÉS:

HÚSPOGÁCSA: A vöröshagymát megpucoljuk, apróra vágjuk és olívaolajon serpenyőben megdinszteljük. A hűtőhideg marhahúshoz keverjük a hagymát, hozzáadjuk a fűszereket, a sajtot és a lazán felvert tojást. Jól összedolgozzuk, majd az ízesített húsból négy egyforma pogácsát formálunk és a grillen megsütjük. (Ha nem azonnal sütjük ki, akkor sütésig tegyük a hűtőbe a húspogácsákat.)

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK: A cukkinit és a padlizsánt fél centiméteres szeletekre vágjuk, a paprikákat negyedeljük, az édesköményt és a fokhagymát vékonyra szeleteljük, a hagymát karikára vágjuk. A cukkinit, a padlizsánt, a hagymát, a paprikát és az édesköményt meggrillezzük. Miután megsültek, egy tálba helyezzük őket, olívaolajjal meglocsoljuk, megszórjuk a fokhagymával, a gyömbérrel, a chilipehellyel, a sóval és a bazsalikommal.
A félbevágott hamburgerzsemléket megpirítjuk a grillen, ráhelyezzük a húspogácsát, a zöldségeket és rákanalazzuk a BBQ-szószt.

kb. 90 perc | **nehéz** | **4 főre**

GRILL-BAJNOK

BBQ-SZÓSZ
HOZZÁVALÓK:
- 1 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál OSANA napraforgóolaj
- 1 evőkanál LOMEE mustár
- 4 evőkanál HAPPY HARVEST nádcukor
- ½ l LOMEE ketchup
- 1 dl PRINCE világos sör
- 1 kávéskanál CASTELLO olasz ecet (Aceto Balsamico IGP)
- 1 kávéskanál LOMEE majonéz
- ízlés szerint CASTELLO olívaolaj
- 2 evőkanál MILFINA UHT-habtejszín
- ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom chilipehely és fekete bors

ELKÉSZÍTÉS: A kockázott hagymát és a felaprított fokhagymát olajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a nádcukrot és a mustárt. Amikor a cukor elolvadt (kb. 2-3 perc), beleöntjük a ketchupot, a balzsamecetet, a majonézt, az olívaolajat, a tejszínt és a sört, majd hozzáadjuk a fűszereket. Elkeverjük, és legalább 1 órán keresztül lassú tűzön főzzük. A jó BBQ-szósz enyhén csípős, egyszerre édes és savanykás ízű.

SÜLT BURGONYA
HOZZÁVALÓK:
- 1 kg burgonya (nem lisztes fajta)
- 4 evőkanál CASTELLO olívaolaj
- ízlés szerint BBQ fűszermalom fűszerkeverék
- ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, chilipehely
- ízlés szerint LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS: A burgonyát megmossuk, cikkekre vágjuk, megsózzuk és sütőpapírral bélelt tepsiben 200 fokon kb. 45 percig sütjük, majd meglocsoljuk az olívaolajjal és megszórjuk a fűszerkeverékkel, a chilipehellyel és a sóval.



FESZTIVÁLOZZUNK ÉS GRILLEZZÜNK EGYÜTT!

ALDI FESZTIVÁL



VOLT Fesztivál Sopron
2017.06.27 – 07.01.

BALATON SOUND Zamárdi
2017.07.05 – 07.09.

SZIGET Fesztivál Budapest
2017.08.09 – 08.16.



HOZZÁVALÓK:

A LAZACHOZ:

500 g ALMARE SEAFOOD lazacfilé

A ROZMARINGOS MARINÁDHOZ:

- 2 evőkanál LE GUSTO csemege fűszerpaprika
- 1 teáskanál friss rozmaring
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 1 teáskanál friss zsálya
- 1 teáskanál LE GUSTO fűszermalom, fekete bors
- 2 teáskanál citromlé
- 1 evőkanál LOMEE dijoni mustár
- 1 evőkanál LAPOSA Prizma száraz fehérbor
- 2 evőkanál CASTELLO olívaolaj

GRILLEZETT LAZAC
rozmaringos marináddal

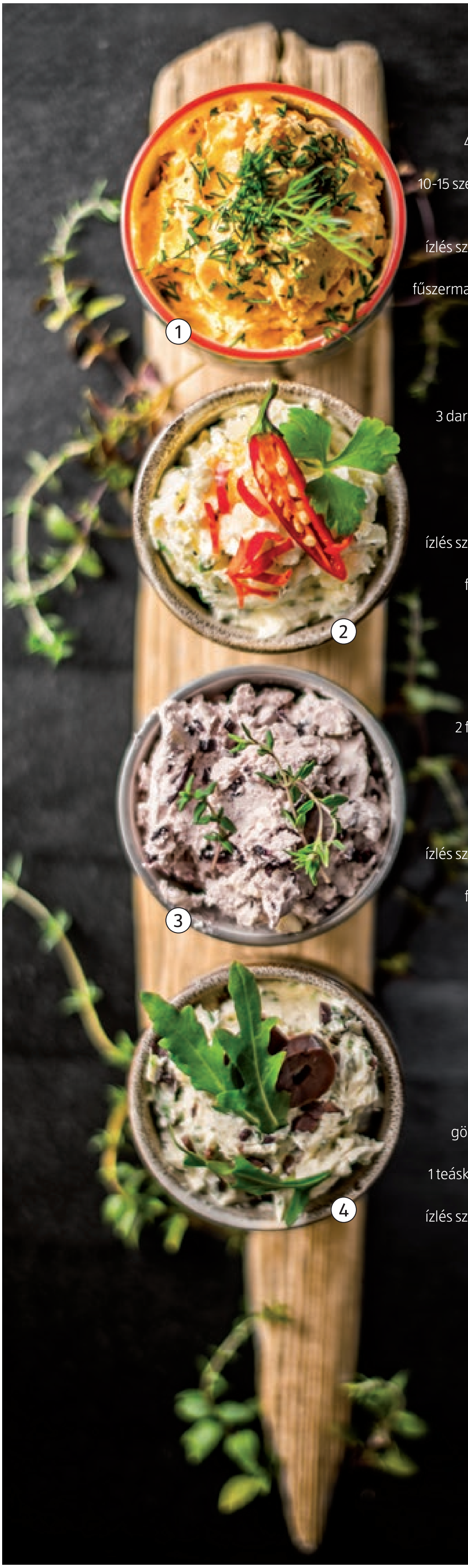
ELKÉSZÍTÉS:

A rozmaringos marinád hozzávalóit alaposan keverjük össze. A lazacot közvetlenül a sütés előtt dörzsöljük be a marináddal, majd magas hőfokon, fehéren izzó parázson grillezzük. Amikor a lazac félig átsült, kifehéredett, óvatosan fordítsuk meg egy széles és vékony lapáttal. Oldalanként kb. 3 percig süssük, közben folyamatosan kenegessük a marináddal.

kb. 30 perc | közepes | 4 főre



Tipp: ne közvetlenül a rácsra, hanem citromszeletekre, petrezselyem- vagy kaporcsokorra helyezve kezdjük grillezni a halat, így lesz igazán ízletes.



❶ FÜSTÖLT LAZACOS VAJ

HOZZÁVALÓK:
250 g MILFINA teavaj
4 szelet ALMARE SEAFOOD füstölt lazac
10-15 szem GOURMET kapribogyó
3 szál friss kapor
¼ citrom leve
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, pikáns borskeverék

ELKÉSZÍTÉS:
A vajat habosra keverjük, a kapribogyót, a füstölt lazacot és a kaprot apróra vágjuk, majd hozzáadjuk a vajhoz. Ízlés szerint sóval, borssal és citromlével ízesítjük.

kb. 20 perc | könnyű | kb. 300 g

❷ CHILIS-ECETES VAJ

HOZZÁVALÓK:
3 darab kicsi piros chilipaprika
2 kis fej vöröshagyma
1/8 l CASTELLO olasz ecet (Condimento Bianco)
250 g MILFINA teavaj
10 g friss petrezselyem
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A chilipaprikákat kimagozzuk és finomra aprítjuk. A hagymákat apróra kockázzuk, és 3-4 percig az ecetben pároljuk. Hozzáadjuk a chilipaprikákat, majd az egészet kihűtjük. A vajat habosra keverjük, és az ecetes keveréket lassan hozzáadjuk. A petrezselymet felaprítjuk, a vajhoz keverjük, végül tetszés szerint sóval és borssal ízesítjük.

kb. 30 perc | könnyű | kb. 300 g

❸ VÖRÖSBOROS-LILAHAGYMÁS VAJ

HOZZÁVALÓK:
2 fej lila hagyma (kb. 100 g)
20 g kristálycukor
1/4 l DUNÁNTÚLI MERLOT édes vörösbor
250 g MILFINA teavaj
3 ág kakukkfű
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A hagymákat kis kockákra aprítjuk, a cukorral együtt egy edényben karamellizáljuk, majd felöntjük a vörösborral. Állandó kevergetés mellett körülbelül 2/3 résznyire beforraljuk, ezután fél órára a hűtőszekrénybe helyezzük kihűlni. A puha vajat kézi habverő segítségével kifehéredésig verjük, ehhez lassan hozzákeverjük a vörösboros szószt, majd a vajat kakukkfűvel, sóval és borssal ízesítjük.

kb. 40 perc | közepes | kb. 300 g

❹ RUKKOLÁS-FEKETE OLÍVABOGYÓS VAJ

HOZZÁVALÓK:
250 g MILFINA teavaj
10–15 szem LYTTOS görög kalamata olívabogyó
50 g rukkola
1 teáskanál CASTELLO olasz ecet (Condimento Bianco)
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A puha vajat kézi habverő segítségével kifehéredésig verjük. Az olívabogyókat kimagozzuk, és nagyon apró kockákra vágjuk. A rukkolát megmossuk, felaprítjuk. A hozzávalókat összekeverjük, végül sóval és borssal ízesítjük.

kb. 20 perc | könnyű | kb. 300 g

Ízlés szerint grillezett húsokhoz, zöldségekhez vagy akár pirítóshoz.

ALDI

Piactér

Friss zöldség és gyümölcs!

FŐÉTELKÉNT VAGY KÖRETKÉNT, NYERSEN VAGY GRILLEZVE?

Zöldségek és gyümölcsök széles választéka várja a rajongókat az ALDI Piactéren. Keresse kínálatunkban nap mint nap a friss, zamatos zöldségeket a hazai termelők legjobbjaitól, a fogyasztásra érett, egzotikus gyümölcsöket a világ minden tájáról!

A zöldségek és gyümölcsök varázslatos világa sok grillkedvelőnél vár még felfedezésre. Keressen egy izgalmas receptet magazinunkban, alkossunk együtt!

Frissesség

A grillezett édesburgonya az egyik legfinomabb köret. Elkészítése egyszerű és gyors: az édesburgonyát megmossuk és felvágjuk hosszában kb. 1 cm-es szeletekre. A szeletek mindkét oldalát megkenjük olívaolajjal, ízlés szerint fűszerezzük, majd parázs felett pár percig grillezzük.



Grillezni gyümölcsöt is lehet! A gyümölcsök grillezésénél figyeljünk a sütési időre és hőfokra, hiszen magas cukortartalmuk miatt könnyen megéghetnek. Grillezett gyümölcsökből fantasztikus desszerteket készíthetünk fagylalttal, csokoládéval. Kísérletezzünk bátran!

nap mint nap!

A spárgát tisztítsuk meg alaposan, tördeljük egyforma hosszúságúra, majd ötösével tűzdeljük őket össze. A „spárgatutajok" mindkét oldalát kenjük be szójaszósz, olívaolaj és zúzott fokhagyma keverékével, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és grillezzük készre.

„Zöldségpártiak”

EGYKORON FURCSA HÓBORT – MANAPSÁG NAGY DIVAT

„Hús nélkül nem étel az étel“ – mondogatták nagyszüleink. Vajon mit szólnának hozzá, ha látnák, hogy manapság egyre több ember mond le önszántából a húsfogyasztásról, ráadásul az üzletekben a speciális fogyasztói igényeket kielégítő termékek széles választéka, sőt, külön éttermek is a vegetáriánusok rendelkezésére állnak. Mivel azonban néhány generáció alatt a receptek is változtak, talán nagyszüleinket is lenyűgöznék a mai ízletes alternatívák.

Az állati eredetű termékekről történő lemondás nem a 21. század találmánya. Már az időszámításunk előtti időkben is voltak emberek, akik különféle okok miatt „húsmentes” életet éltek – és olyanok is, akik mindezt abszurdnak tartották. Ez azóta sem változott, noha a húsmentesen táplálkozók száma az 1970-es évek óta folyamatosan nő. A vegetáriánus és a vegán kifejezések pontos meghatározása a számos alcsoport miatt nehézkes, emiatt pontos számok sem állnak rendelkezésre.

A vegetáriánus és vegán életforma elterjedésének számos oka van. Az elmúlt évek élelmiszerbotrányai megingatták a nagyüzemi hústermelésbe vetett hitet, és sokakban erősödött a környezettudatos életforma iránti igény is. Vannak, akik elutasítják a nagyüzemi állattartást, vagy nem kívánnak részesei lenni az állatok szenvedésének. Az üzletek kínálata gyorsan igazodott a megváltozott igényekhez.

Az ALDI "Just Veg!" saját márkája jelöli azt a termékcsaládot, amely változatos és kiváló minőségű termékeket kínál a húsmentes táplálkozást választók számára. De nem érjük be ennyivel! Vállalatunk elkötelezetten támogatja az állati és növényi termékek méltányos előállítási módszereit is.

Ma már nem kérdés, hogy a húsmentes étrend is lehet ízletes és változatos – csak jó recept kell hozzá! A következő oldalon néhány kiváló recepttel lepjük meg Vásárlóinkat, bízunk benne, hogy egyformán örömét lelik bennük a kezdő vegetáriánusok, a kétkedők és az elkötelezett húsmentes életmódot követők is.



A VEGETÁRIÁNUSOK

nem fogyasztanak húst és húskészítményeket, de nem mondanak le minden állati eredetű termékről. Ennek az alternatív táplálkozási formának különböző alcsoportjai léteznek:

- **ovo-vegetáriánusok:** tojást fogyasztanak, tejtermékeket, húsokat és halat azonban nem,
- **lakto-vegetáriánusok:** fogyasztanak tejtermékeket, tojást azonban nem,
- **pesco-vegetáriánusok:** nem fogyasztanak húst, halat és tenger gyümölcseit azonban igen,
- **flexitáriánusok:** alkalomszerűen fogyasztanak kevés, kizárólag kiváló minőségű húst.

A VEGÁNOK

teljes egészében lemondanak a húsokról és az állati eredetű készítményekről, így a mézről, bőrről, gyapjúról, és minden más állati eredetű termékről is. Itt is léteznek alcsoportok, például a fruitáriánusok, akik kizárólag azokat a gyümölcsöket és magokat fogyasztják, amelyeknél az anyanövény nem szenved károsodást a szüretelés során, vagy a nyers étrenden élők, akik csak főzés nélküli ételeket fogyasztanak.

◆◆◆

Burgonyapuffancs paprikás-hagymás raguval



HOZZÁVALÓK:

A BURGONYAPUFFANCSHOZ:
1 kg burgonya (nem lisztes fajta)
3 teáskanál NETT FOOD gluténmentes kukoricaliszt
kevés OSANA napraforgóolaj a sütéshez
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A PAPRIKÁS-HAGYMÁS RAGUHOZ:
2 darab piros húsú paprika
2 fej lila hagyma
1 gerezd fokhagyma
kevés CASTELLO olívaolaj
2 evőkanál LE GUSTO csemege fűszerpaprika
1 evőkanál CARLONI sűrített paradicsom
kevés LE GUSTO majoranna
1/8 l ROSSO TOSCANA száraz vörösbor
1/8 l rizsital
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

BURGONYAPUFFANCS: A burgonyákat meghámozzuk, nagylyukú reszelőn lereszeljük, majd sózzuk, borsozzuk, és 2-3 percig állni hagyjuk. A burgonya levét kinyomkodjuk és leöntjük. Összekeverjük a kukoricaliszttel és puffancsokat formázunk belőle. Az olajat serpenyőben felforrósítjuk, és a burgonyapuffancsok mindkét oldalát készre sütjük.

PAPRIKÁS-HAGYMÁS RAGU: A paprikákat megmossuk, magházukat eltávolítjuk, és csíkokra vágjuk.
A hagymákat meghámozzuk, a lila hagymát felszeleteljük, a fokhagymát pedig finomra aprítjuk. Egy serpenyőben olajat forrósítunk, és a hagymaszeleteket aranybarnára pirítjuk. Hozzáadjuk a csíkokra vágott paprikát és átforgatjuk. Ezután hozzákeverjük a fűszerpaprikát, a sűrített paradicsomot, a fokhagymát és a majorannát, felöntjük a vörösborral, és folyamatos keverés mellett a bort kb. a felére beforraljuk. Ezután hozzáadjuk a rizsitalt, újra felforraljuk, végül sóval és borssal ízesítjük.

kb. 40 perc | **közepes** | **4 főre** | **vegán**

Bazsalikomos gnocchi langyos paradicsomsalátával



HOZZÁVALÓK:

A PARADICSOMSALÁTÁHOZ:
400 g koktélparadicsom
1 fej vöröshagyma
10 g friss bazsalikom
1 gerezd fokhagyma
3 evőkanál CASTELLO olívaolaj
3 evőkanál CASTELLO olasz ecet (Condimento Bianco)
1 teáskanál porcukor
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors

A GNOCCHIHOZ:
800 g burgonya (lisztes fajta)
130 g ARANYKALÁSZ rétesliszt
130 g ARANYKALÁSZ búzadara
2 evőkanál CARLONI pesto genovese (bazsalikomos)
1 darab bio tojás
friss bazsalikom
kevés MILFINA teavaj a sütéshez
kevés CUCINA NOBILE olasz keménysajt (reszelt Grana Padano)
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom, fekete bors



ELKÉSZÍTÉS:

PARADICSOMSALÁTA: A koktélparadicsomokat megmossuk, negyedeljük. A hagymát meghámozzuk, apró kockákra vágjuk. A bazsalikomot finomra aprítjuk, a fokhagymagerezdet meghámozzuk és fokhagymanyomón áttörjük.
Egy serpenyőben felforrósítjuk az olívaolajat, a hagymakockákat aranybarnára pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát és a koktélparadicsomot, 2-3 percig az olajban pároljuk. Felöntjük az ecettel, majd porcukorral, sóval és borssal ízesítjük.

GNOCCHI: A burgonyát héjastul bő, sós vízben megfőzzük, kissé hűlni hagyjuk, majd még melegen meghámozzuk, közvetlenül ezután burgonyanyomón áttörjük. Hozzáadjuk a rétesisztet, a búzadarát, a pestót, a tojást, sót és borsot, és rugalmas tésztává gyúrjuk. A tésztát kb. 1 órát pihentetjük (de ne tegyük hideg helyre). Ezután kb. 2 cm átmérőjű hengereket formázunk a tésztából, amelyeket kb. 2 cm hosszú darabokra vágunk. A villa fogával belenyomjuk a tésztába a tipikus mintát. Vizet forralunk, és a gnocchit közepes lángon bő, sós vízben kifőzzük. Közben a bazsalikomot vékony csíkokra aprítjuk, és egy nagy serpenyőben a vajjal felmelegítjük. A gnocchit óvatosan kiszedjük a vízből, és a bazsalikomos vajon átforgatjuk.
A gnocchit a paradicsomsalátával tálaljuk, a tetejére reszelt Grana Padanot hintünk.

kb. 90 perc + 60 perc pihentetés

nehéz | **4 főre** | **vegetáriánus**



HOZZÁVALÓK:
20 darab bodzavirág
4 darab NATUR AKTIV bio citrom
1 l víz
1 kg kristálycukor

BODZAVIRÁGSZÖRP

ELKÉSZÍTÉS:
A citromokat karikákra vágjuk, és a vízzel együtt egy edénybe tesszük. A megtisztított, de meg nem mosott bodzavirágokat hozzáadjuk, két napig lefedve állni hagyjuk, közben gyakran megkeverjük. Végül szűrőn átszűrjük, a cukorral felfőzzük, és hűlni hagyjuk. A kihűlt szörpöt steril üvegekbe töltjük.

kb. 30 perc + 2 nap pihentetés | **könnyű** | **kb. 1 liter**

HOZZÁVALÓK:
100 g CHOCEUR fehér csokoládé
1/2 csomag BELLA instant zselatin
1 darab bio tojás és 1 tojássárgája
4 evőkanál bodzaszörp
200 ml MILFINA UHT-habtejszín
szárított bodza- és búzavirágok a tálaláshoz

FEHÉRCSOKOLÁDÉS MOUSSE bodzaszörppel

ELKÉSZÍTÉS:
A csokoládét vízfürdő felett megolvasztjuk, majd levesszük a tűzről. A tojást és a tojássárgáját a forró vízfürdő felett a bodzaszörppel együtt krémesre keverjük. Az olvasztott csokoládét a tojáshabos masszához keverjük, majd hozzáadjuk a zselatint. A masszát hideg vízfürdőben kevergetve kihűtjük. Mielőtt a krém megszilárdulna, hozzákeverjük a felvert tejszínhabot. A mousse-t adagonként poharakba töltjük, és legalább 3 órára a hűtőszekrénybe tesszük. Tálaláskor szárított bodza- és búzavirágokkal díszíthetjük.

kb. 40 perc + 3 óra hűtés | **nehéz** | **4 főre**



GRILLEZETT CAMEMBERT
körtés fejes salátával

HOZZÁVALÓK:

A CAMEMBERTHEZ:
1 darab DESTRIER francia camembert sajt
friss petrezselyem
friss metélőhagyma
friss rozmaring

A KÖRTÉS SALÁTÁHOZ:
2 darab körte
100 g HAPPY HARVEST diófélék
6 evőkanál OSANA napraforgóolaj
4 evőkanál CASTELLO olasz ecet
(Condimento Bianco)
¼ l PURE FRUITS szűretlen körtelé
1 evőkanál virágméz
100 g fejes saláta
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO fűszermalom,
fekete bors
AZON MELEGÉBEN rusztikus baguette

ELKÉSZÍTÉS:

CAMEMBERT: a camembert sajtot hosszában félbevágjuk. Megtöltjük a felaprított zöldfűszerekkel, alufóliába csomagoljuk és alacsony hőfokon megrillezzük.

KÖRTÉS SALÁTA: a körtéket elfelezzük, magházukat eltávolítjuk, és vékony szeletekre vágjuk. A diófélékét és a körteszeleteket olajban megsütjük, felöntjük az ecettel és a körtelével, mézzel, sóval és borssal ízesítjük, majd kihűtjük. A fejes salátát meglocsoljuk az öntettel. A diófélékét és a körteszeleteket a salátán eloszlatjuk, végül grillezett baguette-tel tálaljuk.

kb. 40 perc | könnyű
4 főre | vegetáriánus

GRILLEZETT VANÍLIAFAGYLALT
piskótatalléron

HOZZÁVALÓK:

A PISKÓTATÉSZTÁHOZ:
5 darab bio tojás
50 g kristálycukor
1 csomag BELLA vanillincukor
1 csipet LE GUSTO tengeri só
150 g ARANYKALÁSZ finomliszt
1 csomag BELLA vaníliaízű pudingpor
4 nagy szem eper

A GRILLEZETT VANÍLIAFAGYLALTHOZ:
3 darab bio tojásfehérje
60 g porcukor
4 gombóc GRANDESSA prémium vaníliajégkrém

ELKÉSZÍTÉS:

PISKÓTATÉSZTA: a sütőt 160 °C-ra előmelegítjük. A tojásokat a cukorral, a vanillincukorral és a sóval felverjük. A lisztet és a pudingport óvatosan hozzákeverjük, majd a masszát egy sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, és kb. 20 perc alatt megsütjük. Kihűtjük, majd egy kb. 7 cm átmérőjű kör alakú forma segítségével tallérokat szúrunk ki belőle. Az epreket vékony szeletekre vágjuk. 4 piskótatallért egy alumínium grilltálcára helyezünk, és az eperszeleteket a tetejükre rendezzük.

GRILLEZETT VANÍLIAFAGYLALT: a tojásfehérjéket a porcukorral nagyon kemény habbá verjük, ezután egy-egy gombóc fagylaltot helyezünk az eperre, majd gyorsan beborítjuk a tojáshabbal. Rögtön 220 °C-os grillre helyezzük, és lefedve sütjük (amíg a tojáshab kissé megpirul), majd azonnal tálaljuk.

kb. 90 perc | nehéz
4 főre | vegetáriánus



ÉDES-SZÁJÚ



GRILLEZETT PIÑA COLADA

HOZZÁVALÓK:

AZ ANANÁSZNYÁRSAKHOZ:
½ ananász
4 darab grillnyárs
kevés porcukor a szóráshoz

A PIÑA COLADA KRÉMHEZ:
200 g NATUR AKTIV bio natúr joghurt (3,6 %-os)
100 g MILFINA mascarpone
30 g HAPPY HARVEST kókuszreszelék
60 g HAPPY HARVEST nádcukor
ízlés szerint rumaroma

ELKÉSZÍTÉS:

GRILLEZETT ANANÁSZNYÁRSAK: az ananászt meghámozzuk, majd 2 cm vastag és 6 cm hosszú hasábokra vágjuk. Az ananászszeleteket egy nyársra szúrjuk, kevés porcukorral megszórjuk, és a grillrácsra helyezzük.

PIÑA COLADA KRÉM: a joghurtot, a mascarponét, a kókuszreszeléket, a nádcukrot és a rumaromát krémesre keverjük, és kis tálkákba töltjük. A készre grillezett nyársakat a krémbe mártogatjuk.

kb. 30 perc | könnyű
4 főre | vegetáriánus

Fogások 4 főre 1 500 forint alatt





QUINOA EGYTÁLÉTEL

HOZZÁVALÓK:
1 darab LE GUSTO zöldségleveskocka
400 ml víz
200 g NATUR AKTIV bio quinoa
120 g cukkini
100 g sárga húsú paprika
50 g póréhagyma
50 g fürtös paradicsom
egy kevés CASTELLO olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:
A zöldségleveskockát forró vízben feloldjuk. A quinoát a zöldségalaplében kb. 20 percig alacsony lángon főzzük. A cukkinit, a paprikát, a póréhagymát és a paradicsomot felkockázzuk és az olívaolajon megfuttatjuk. A zöldségeket a kész quinoához keverjük.

kb. 40 perc **könnyű**
4 főre **vegán**





PARADICSOM-BURGER
avokádókrémmel

HOZZÁVALÓK:
4 darab nagy paradicsom
4 darab salátalevél
1 darab Nekünk érett! avokádó
2 evőkanál DESIRA natúr görög joghurt
½ lime
500 g HÚSMESTER darált sertéshús
kevés OSANA napraforgóolaj a sütéshez
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só
ízlés szerint LE GUSTO őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A paradicsomokat félbevágjuk, a magokat eltávolítjuk. A salátát megmossuk. Az avokádót felkockázzuk, összenyomjuk, majd a görög joghurttal elkeverjük. A krémet a lime levével és sóval ízesítjük.
A darált húst sózzuk, borsozzuk, és pogácsákat formázunk belőle. A húspogácsák mindkét oldalát készre grillezzük. A felezett paradicsomokat rövid ideig grillezzük, majd egy salátalevéllel, egy húspogácsával és az avokádókrémmel megtöltjük.

kb. 30 perc **könnyű**
4 főre

BROWNIE-TÁLKÁK

HOZZÁVALÓK:
250 g MILFINA teavaj
400 g kristálycukor
1 csomag BELLA vanillincukor
4 darab GOLDLAND tojás
250 g ARANYKALÁSZ finomliszt
50 g BELLA zsírszegény kakaópor
½ csomag BELLA sütőpor
egy csipet só
2 muffin sütőforma (fém)
GRANDESSA bicolor jégkrém ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:
A puha vajat, a cukrot és a vanillincukrot egy nagy tálban habosra keverjük. Ezután hozzáadjuk a tojásokat, a lisztet, a kakaóport, a sütőport, a sót, és krémes állagúra keverjük. Az egyik sütőformát 2/3 részig megtöltjük a tésztával, a másik sütőforma alsó felét bevajazzuk és enyhén az első sütőformában lévő tésztába nyomjuk. Így készülnek el a kívánt tálkaformák.

Az egymásba helyezett sütőformákat 20 percre 180 °C-os sütőbe (alsó-felső sütési mód) helyezzük. Az elkészült brownie-tálkákat kihűtjük és ízlés szerinti fagylaltgombóccal töltve tálaljuk.

kb. 60 perc **közepes**
6–8 főre



INDULHAT A GRILLEZÉS!



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Marinádozott csirkemellfilé
- fokhagymás-zöldfűszeres vagy
- magyaros

450 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Grillkolbász
- sajtos vagy
- chilis vagy
- fokhagymás

300 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Griller
- pikáns vagy
- sajtos

250 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Fűszeres grillkolbász
- krakkói vagy
- fűszeres

400 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Grill-specialitások
többféle
300 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Berni virsli vagy mini berni virsli
300 g vagy 250 g



LYTTOS

Halloumi grillsajt

- natúr vagy
- bazsalikomos vagy
- chilis

250 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Grillsajt-készítmény

- gouda vagy
- paprika-chili vagy
- paradicsom-bazsalikom

280 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Fűszerezett vagy fokhagymás vaj

100 g



Lomée

Dijoni mustár vagy rotisseur mustár

többféle

200 g



Lomée

Ketchup

- csemege, 650 g vagy
- csípős, 650 g vagy
- hozzáadott cukor nélkül, 615 g

650 g vagy 615 g



LYTTOS

Görög tzatziki

joghurtkészítményes saláta uborkával és fokhagymával

450 g



BBQ GRILLEZÉSRE FEL

Fűszermalom

többféle

65 g, 55 g, 52 g, 50 g vagy 40 g



SIXTUSBRÄU

Világos sör

4,2 % alkohol-tartalom

1,5 l



BERG KÖNIG

Világos sör

5,2 % alkoholtartalom

0,5 l



KARLSKRONE

Szűretlen Radler

2,2 % alkohol-tartalom

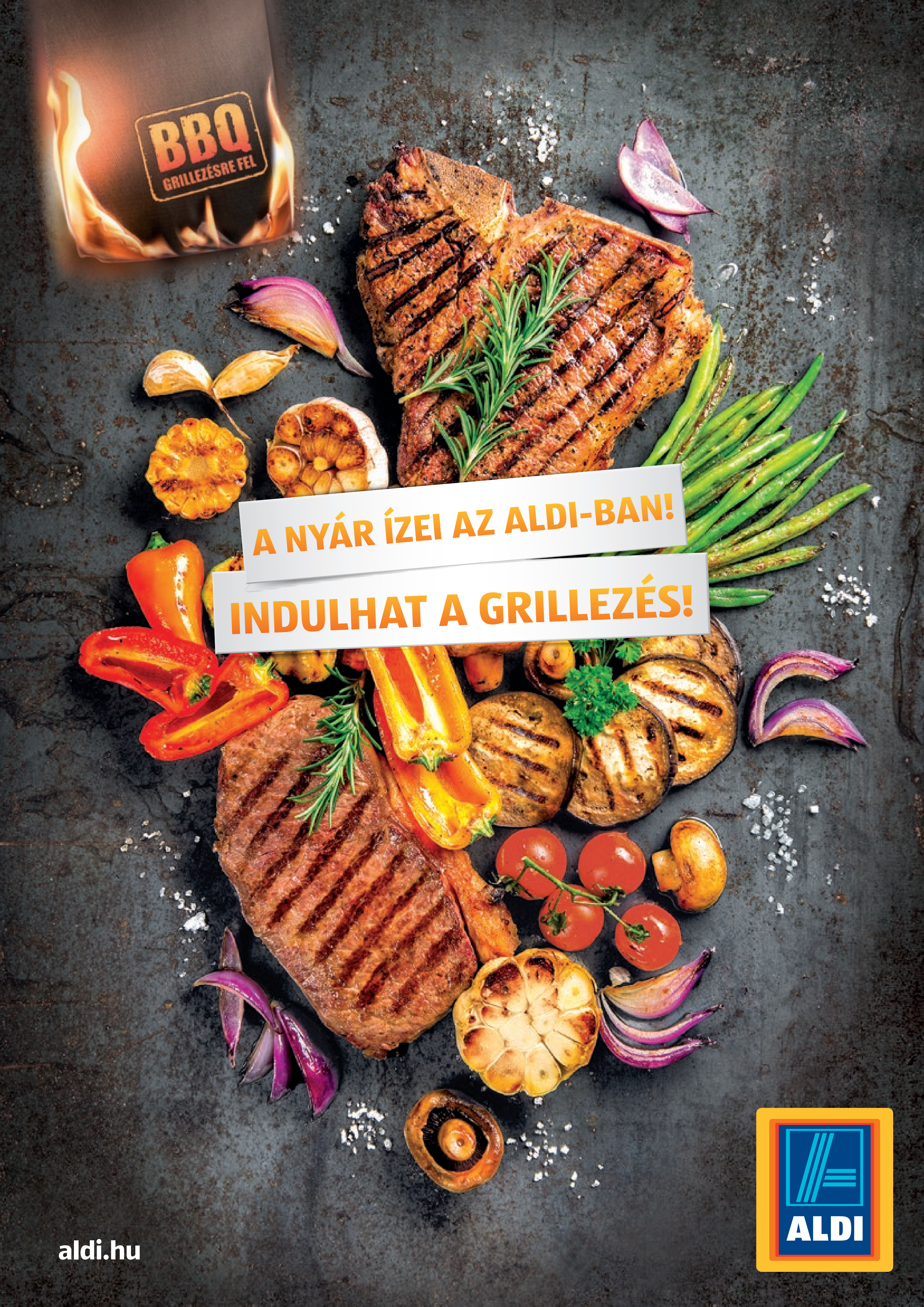
0,33 l



GRILLTIPPEK ÉS INSPIRÁCIÓK

aldi.hu

További grilltermékeinket keresse üzleteinkben!


BBQ
GRILLEZÉSRE FEL
A NYÁR ÍZEI AZ ALDI-BAN!
INDULHAT A GRILLEZÉS!
aldi.hu
ALDI